

# SOLASHIO のにがりを有効活用！

## 直島豆腐づくり

代表者 原 雄一郎 (経済学部経営システム学科 3 年)

### 1. 目的と概要

直島が抱える地域課題として、まだ有効活用されていない地域資源の存在を挙げることができる。その中のひとつに、直島の特産品として有名な SOLASHIO を作る際に生じる「にがり」がある。現在、このにがりは、安価な価格で島外に向けて販売されており、重要な地域資源であるにも関わらず、島内では有効活用されていない。この問題の解決に向けて、私たちは直島で採れたにがりを使用して豆腐をつくり、地産地消に取り組みたいと考えている。この事業の長期的な目標として、直島の「にがり」と「大豆」を活用して、直島の島民と豆腐をつくり、直島の中での消費はもちろん、直島の特産品とすることを目指す。その第一歩として、今年度は、直島で採れたにがりと香川県産の大豆を使用して豆腐を完成させることを目標とする。さらに来年度以降から直島内で大豆を栽培したいと考えているため、それに向けた栽培実験も併せて行う。また、小学生を対象とした豆腐づくりワークショップ等も行い、地産地消や食育につなげていくことも視野に入れることとする。

### 2. 実施期間 (実施日)

平成 29 年 7 月 10 日から 平成 30 年 2 月 28 日まで

### 3. 成果の内容及びその分析・評価等

#### 【実施内容】

#### ① SOLASHIO 工場見学

SOLASHIO 工場は直島つり公園くに位置している。直島釣り公園近海の海水を使用し、江戸時代から直島に伝わる太陽の光を活かした製塩法を現代風にアレンジした、完全天日製塩が行われている。当日は、直島島民で、SOLASHIO 工場の設立に尽力された奥田さんに工場内を案内していただいた。SOLASHIO ができる過程で生じる「にがり」を実際に試飲させていただいた。今回のプロジェクトで使用する「にがり」は、この工場で作られたものを使用している。



SOLASHIO の製塩工場



完全天日製塩の様子

## ②豆腐の作り方を島民の方から教わる

直島島民の奥田さんから、大豆の作り方を指導していただいた。メンバーが直島の宮浦地区にある「エコタウンハウス」を訪れ、大豆の作り方を一から教わった。



豆腐づくり実践中



完成した豆腐

## ③豆腐づくりの練習

直島島民の方から教わった豆腐の作り方をプロジェクトメンバー内で共有し、「豆腐づくりワークショップ」の開催に向けて、豆腐づくりを習得した。空きコマを利用し、直島で豆腐づくりを学んだメンバーが中心となり豆腐の作り方をメンバーに教えた。



豆腐作成中



なまごを型に流し、豆腐の完成を待つ

#### ④豆腐づくりのワークショップ開催

12月と1月に豆腐づくりワークショップを直島の「和 cafe ぐう」にて開催した。SOLASHIOの「にがり」を使って豆腐をつくることで、地域資源の発信と有効活用をすることが本ワークショップの目的である。下は、参加者募集のチラシである。

企画：香川大学直島地域活性化プロジェクト

### 手作り豆腐ワークショップ

香川大学が本町の「和 cafe ぐう」で豆腐作り体験のイベントを開催します。お友達と一緒に料理してみたい方や食育活動に関心がある方、豆腐が好きな方などぜひご参加ください！皆さまのご応募お待ちしております！

- ・日時 12月2日(土) 午前10時45分から開始!
- ・場所 和 cafe ぐう
- ・参加費 500円(現金:500円の食代代、おにぎり、お味噌汁、卵のぼろ盛)
- ・定員 小学生以上(保護者の同意の取得、予約必須)
- ・費用 500円(おにぎり)
- ・作りかた エプロン、タオル、水筒

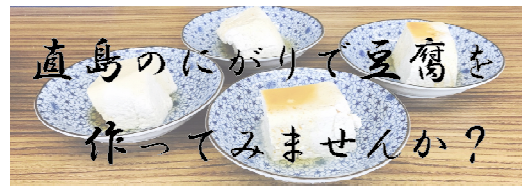
当日のお申し込みをされる方は、【12月2日(土)の17時正まで】直島町教育委員会にお電話をお願いします。(予約の連絡:097-992-2225)

お電話の際は、参加者の名前、年齢、性別、電話番号、住所・アレルギーマテリアルをお知らせください。  
(保護者様も同様に申し込まれる場合は、保護者様の名前も合わせてお伝えください)

参加申し込み期間は12月1～5日の8時15分から17時(12時～18時、土曜前日除く)です。



協賛:直島町 直島町教育委員会



香川大学の学生が本町の「和 cafe ぐう」で、手作り豆腐のワークショップを開催します!

豆腐作りを体験する香川大学生たち

実際に作った感想  
・「意外と簡単に作ることができました!」  
・「塩気調整がポイント!」  
・「にがりがお米と一緒に使ったよ!」

「イベント詳細は裏面にございます!」  
お追加の申し込みは、097-992-2225 までお電話でお申し込みください。(予約は12月24日(水)の17:00まで、土日祝日除く)  
お電話の際は、参加者の名前、年齢、電話番号、住所・アレルギーマテリアルをお伝えください。  
(保護者の方もご参加の場合は、保護者の方の必要事項もお伝えください)  
ご参加前に必ずお申し込みをお願いします。ご了承ください。

主催:香川大学直島地域活性化プロジェクト 協賛:直島町 直島町教育委員会

#### 【第1回豆腐づくりワークショップ】

実施日：平成29年12月2日(土)

時間：10時30分～15時30分(10時受付開始)

参加者：大人3人 子ども11人(定員15人)

内容：豆腐作り

食育に関する劇(愛知県 農林水産省 食育推進課監修)  
豆腐にまつわるクイズ



できた豆腐をみんなで食事！



豆腐づくりの様子

反省としては大きく次の項目が挙げられた。

- ・ 役割によってこなす量に差が出た
- ・ 豆腐づくり中の待ち時間など、退屈を感じる子どもが多かった
- ・ 参加者全員で「いただきます」「ごちそうさま」を言えなかった

一つ目の「役割によってこなす量に差が出た」は、運営側の課題点で、原因は、メンバー各自の役割をこなす量に偏りができてしまったことだと考える。改善策として、ワークショップ運営における役割について選別を行い、役割の削減と余裕をもって行動できるよう役割の分配を行った。

二つ目の「豆腐づくり中の待ち時間など、退屈を感じる子どもが多かった」に関して、豆腐づくりの過程での待ち時間が長く、手持ち無沙汰な時間があったことが原因だと考えた。改善策として、待ち時間の有効活用之际し、食育に関するクイズやカルタを行い、参加者により楽しんでもらえるような企画を実施した。

三つめの『参加者全員で「いただきます」「ごちそうさま」を言えなかった』の原因としては、豆腐のできる時間が、班ごとにバラバラになってしまったからである。改善策として、調理道具を増やし、調理の待ち時間をなくすことにより、調理時間の短縮を図り、班ごとの調理時間の調整を行いやすくした。

【第2回豆腐づくりワークショップ】

実施日：平成30年1月28日(日)

時間：11時00分～14時30分（10時45分受付開始）

参加者：大人5人 子ども8人（定員15人）

- 内 容：豆腐作り  
食育かるた（メンバー自作）  
豆腐にまつわるクイズ



食育の勉強も兼ねてメンバー自作の「食育カルタ」で一本勝負！



手作り豆腐の完成！

第1回のワークショップの反省を活かし、豆腐づくりにおける待ち時間の有効活用や、運営メンバーの役割を軽減することにより、運営を効率よく行うことができた。また、食育に関するもので、かつ子どもの興味を惹きそうな企画として「食育カルタ」を実施。メンバーが手作りしたカルタを使い、食育の知識を絡めた内容となっており、子どもたちには楽しみながら「食」の大切さを学べる機会を設けた。カルタは子ども受けがよいことが分かり、今後開催するイベントにおいてもカルタを使用していきたいと考える。

#### 【アンケート】

##### ●項目

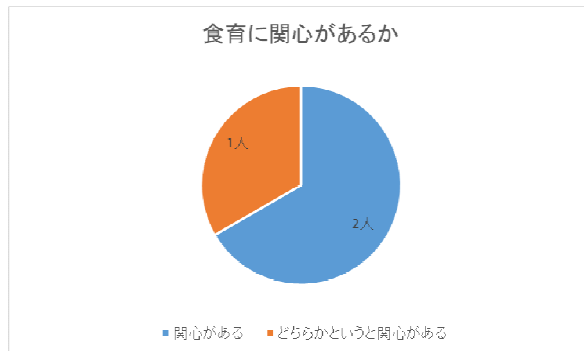
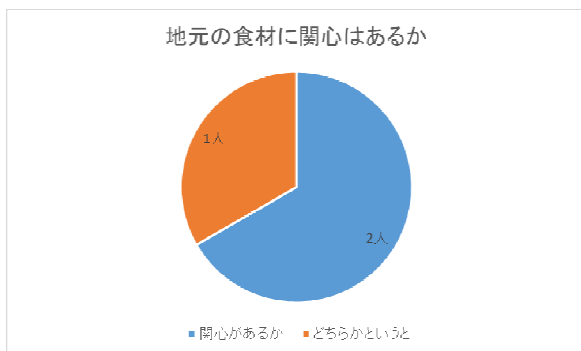
##### 〈参加者について〉

1. 性別
2. 年代
3. お仕事

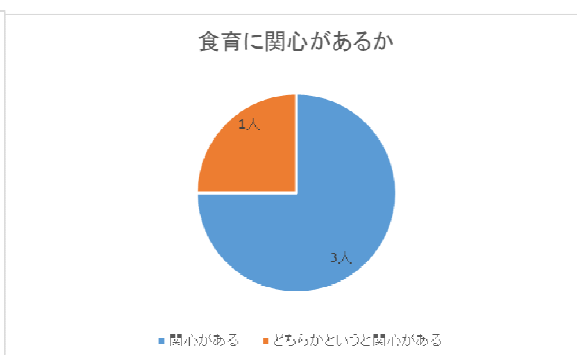
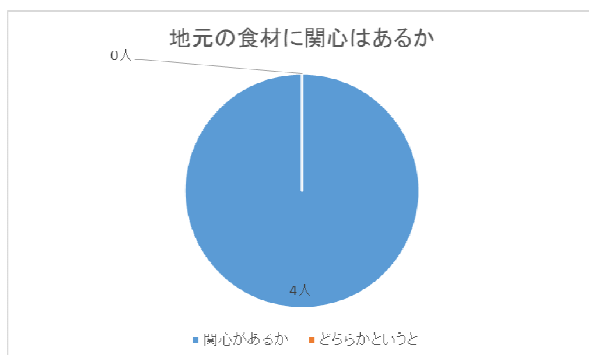
##### 〈ワークショップについて〉

1. 進行は適切だった
2. 長さは適切だった
3. イベントを知ったきっかけ
4. 開催日、実施時間の適切さ
5. 豆腐づくりは初めてか
6. 普段、子どもたちと料理をするか
7. 地元の食材への関心はあるか
8. 食育への関心はあるか
9. 食育と聞いて率直に思い浮かぶこと
10. イベントに参加した動機
11. 今後、学生とやってみたいこと

## ●第1回アンケート



## ●第2回



ワークショップ開催にあたり、参加者（直島島民）に保護者用と子ども用のアンケートを作成し、アンケート調査を行った。様々な項目があったが、ワークショップの趣旨である「地域食材の発信」に関わる、「地元の食材についての関心」と「食育への関心」という二つの項目について報告する。第1回、第2回のアンケート調査を実施することによって、参加者の地元の食材への関心が高いことが分かった。また、「食育への関心」も高いことが分かった。このことから「食」を切り口に、地域資源を発信できる場を設けることで、地域資源の有効活用につながる機会をさらにつくることができるのではないかと考える。

## 4. この事業が本学や地域社会等に与えた影響

このプロジェクト事業を実施したことにより、直島プロジェクトとして豆腐作りのワークショップを開催することができたため、香川大学としての活動について地域の方々にご理解いただけたのではないかとと思われる。さらに、ワークショップを開催した場所が、自分たちの活動拠点である「和 cafe ぐう」であったことも普段の活動を島民の方々に知っていただく機会になったと考えている。そして、地域社会に与えた影響として、以下3つの考えが挙げられる。

- ・ 地域資源の存在を島内外に発信できた。
- ・ 地域資源の有効活用の改善につながった。
- ・ 地域の活性化を図ることができた。

今回の事業の中で、直島の特産品である SOLASHIO の製造工場の見学もさせていただき、「にがり」ができる過程を知った。そこで学んだことをはじめ、豆腐の作り方や「にがり」

の効果を生員メンバーで共有し、地域資源を有効活用できる工夫を行うことができた。また、豆腐作りのワークショップを通して、直島島民の方々に「にがり」の存在を知っていただき、地域資源の存在に気付くきっかけを作ることができたと考える。

## 5. 自分たちの学生生活に与えた影響や効果等

### ●PDCA サイクル

豆腐づくりのワークショップを開催するにあたり、直島の有効資源の活用についての計画（plan）を立て、「和 cafe ぐう」で実施した（do）。第一回のワークショップで集計したアンケートをもとに、メンバーで反省・評価し（check）、内容や時間を再度練り直して、第二回のワークショップに臨むことができた。

### ●地域を見直すきっかけ

普段私たちは直島で活動しているが、カフェの営業が習慣化しており、カフェ以外の直島を深く見ることができていなかった。そのため今回の事業を通して、直島の資源の有効活用を考え、ワークショップとして企画・実行できたことは、自分たちの視野を広げることができるきっかけとなったように感じる。

### ●世代間交流

今回のワークショップでは、小学生の参加だけではなく、その保護者の方や兄妹そろって参加が多かったため、様々な世代の方々と交流することができた。豆腐作りを通して協力する場面や班でそろって食事を囲む場面等、普段以上に島民の方々と話をすることができ交流を深めることができたと考える。

## 6. 反省点・今後の抱負（計画）・感想等

### 【反省点】

### ●大豆の栽培実験が計画通り進まず、大豆を生産できなかった

今回、大豆の栽培に取り組んだが、耕作作業や作付けがうまくいかず、大豆を生産することができなかった。大豆栽培の専門的な知識を得るために、2月に大豆づくりの専門家の方から栽培についての指導を受けた。学んだことを活かして、直島産の大豆を作り、地産地消を図る機会を作りたい。

### 【今後の抱負（計画）】

### ●実際に大豆を栽培し直島産の大豆を作る

大豆づくりの専門家の方から受けた指導をもとに、直島で大豆づくりに取り組む。直島産のにがりと大豆を使い豆腐をつくることによって、地産地消の推進、地域資源の活用の幅をさらに増やしていきたい。

### ●メンバーの豆腐づくりのスキルの向上を目指す

メンバー一人ひとりが、ワークショップの参加者や豆腐づくりをしたことのない方に、豆腐の作り方を1から教えられるように、豆腐づくりのスキル向上を目指す。

●豆腐づくりワークショップを直島島内の方、さらには島外の方へも企画・実施し、直島産品の魅力発信に取り組む

今回行ったワークショップは、直島島民向けのものであった。今後は、直島島外の方を対象としたワークショップや、直島島民と観光客、島外の方が一同に参加できるワークショップを開催することにより、直島の地域資源を発信する機会を設けたいと考える。

## 7. 実施メンバー

代表者	原 雄一朗	(経済学部3年)		
副代表者	中村 初音	(教育学部3年)		
構成員	大野 あゆみ	(経済学部4年)	池本 風光	(工学部3年)
	植島 隆介	(工学部3年)	小原 直大	(経済学部3年)
	後藤 紀史	(工学部3年)	竹田 圭諒	(工学部3年)
	橋本 夏帆	(経済学部3年)	藤本 釉美	(経済学部3年)
	八幡木 里菜	(経済学部3年)	山崎 真由	(経済学部3年)
	渡邊 貴大	(経済学部3年)	嶋田 梨沙	(教育学部2年)
	難波 恵伍	(経済学部2年)	山岡 麗仁奈	(経済学部2年)
	磯山 敦	(工学部1年)	小林 弦生	(経済学部1年)
	藤森 世紀	(経済学部1年)	三重野 楓樹	(工学部1年)